



# Restaurant scolaire BOUEE



Semaine 3 du lundi 18 janvier au vendredi 22 janvier 2021

## LUNDI

Taboulé

(semoule, poivrons, tomate, oignons, concombre, menthe, raisins, persil assaisonné)

Normandin de veau  
vallée d'Auge

sauce : pomme, citre, oignon, fond, roux

Haricots verts

Petit moulu ail  
et fines herbes

Fruit de saison

## MARDI

Céleri rapé au curry

(céleri, mayonnaise, curry)

Boulettes riz lentilles  
sauce ketchup

Pâtes

Emmental

Liégeois vanille

## MERCREDI

Concombre  
à la crème

Filet de poisson  
sauce ciboulette

(sauce : fumet, crème, roux, ciboulette)

Boulgour

Fromage blanc aromatisé

Compote de poires

## JEUDI

Salade  
montagnarde

(salade, pomme, dés de jambon, fromage, croûtons)

Tartiflette\*

(pommes de terre, oignons, lardons, bœchamel, reblochon)

Crème anglaise

Biscuits de Savoie

## VENDREDI

Carottes râpées  
vinaigrette

Filet de poulet au jus

(sauce : jus, carottes, oignons)

Ratatouille

(courgettes, tomate, aubergines, oignons, poivrons)

Camembert

Mousse au chocolat

Plat végétarien

V viande bovine d'origine française

V viande de porc française

Recette du chef

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.



# Restaurant scolaire BOUEE



Semaine 4 du lundi 25 janvier au vendredi 29 janvier 2021

## LUNDI

Salade comtoise <small>(chou blanc, jambon, tomate, emmental, vinaigrette)</small>	Daube de bœuf sauce tomate	Pommes rissolées	Chanteneige	Crème caramel
---	-------------------------------	---------------------	-------------	---------------

## MARDI

Baguette flammekueche	Rôti de dinde sauce crème	Petits pois	Petit filou aux fruits	Fruit de saison
--------------------------	------------------------------	-------------	------------------------	-----------------

## MERCREDI

Salade piémontaise <small>(pet. œuf, oignon, tomate, cornichon, mayonnaise)</small>	Sauté de porc vallée d'Auge <small>(sauce : pomme, cidre, oignons, fond, roux)</small>	Carottes vapeur	Tomme noire	Fruit de saison
---	--	-----------------	-------------	-----------------

## JEUDI

Pamplemousse	Filet de poisson meunière sauce tartare	Poêlée de chou-fleur et pommes de terre	Galette Saint Michel	Semoule au lait
--------------	--	--	----------------------	-----------------

## VENDREDI

Betterave vinaigrette à l'orange	Perles bolognaise végétarien* <small>(perles, égrené végétal, tomate)</small>		Saint Paulin	Fruit de saison
-------------------------------------	--	--	--------------	-----------------



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.



# Restaurant scolaire BOUEE



Semaine 5 du lundi 1 février au vendredi 5 février 2021

**LUNDI**

Carottes râpées  
au citron



Jambon grillé  
sauce au miel

sauce : vinaigre, sucre, miel, fond

Semoule

Vache Picon

Compote de pommes

**MARDI**

Macédoine de légumes

Nuggets de blé  
dosette de ketchup

Haricots beurre

Yaourt pulpé

Fruit de saison



**MERCREDI**

Salade Lorette

(Bettes, mâche, oignons, vinaigrette)

Haché de veau  
sauce échalote

(sauce : fond, échalotes, roux)

Pommes  
persillées

Mimolette

Fian vanille



**JEUDI**

Salade composée

(salade, tomate, maïs, oignons de palmiers)

Aiguillettes de poulet  
à l'indienne

(sauce : curry, fond, oignons, roux, crème)

Coquillettes

Bûchette de chèvre

Crêpe au chocolat



**VENDREDI**

Saucisson à l'ail

Blanquette de poisson

Purée d'épinards

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison



Plat végétarien



V viande bovine d'origine française



V viande de porc française



Recette du chef

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.



# Restaurant scolaire BOUEE



Semaine 6 du lundi 8 février au vendredi 12 février 2021

Nouvel an chinois  
**VENDREDI**

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

 Betterave vinaigrette

Boulettes de bœuf tex mex  
(sauce : oignons, épices tex mex, fond, roux)

Gratin de brocolis

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

Duo de crudités  
(carottes, céleri, mayonnaise)

Quenelles de brochet sauce Nantua  
(sauce : crevettes, concentré de tomate, crème, roux)

 Riz pilaf

Brie


Crème chocolat

Salade Napoli  
(pâtes 3 couleurs, maïs, tomate, vinaigrette)

Sauté de dinde sauce suprême  
(sauce : champignons, oignons, crème, fond de veal/le, roux)

Petits pois extra fins

Saint Nectaire


 Fruit de saison

 Velouté de légumes  
(carottes, chou-fleur, poireaux, navets, céleri, haricots verts, petits pois)

Omelette

Pommes rissolées


Madame Loik

 Compote

 Nems

Rôti de porc au caramél

Poêlée de légumes asiatique  
(carottes rouges et jaunes, courgettes, pousses de haricots mungo, champignons noirs, fèves de soja)

 Biscuit coco

Nashi



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »  
Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.



# Restaurant scolaire BOUEE



Semaine 7 du lundi 15 février au vendredi 19 février 2021

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**



Salade des carpates

(petit, haricots, carottes, oignons, persil, vinaigrette)

Aiguillettes de poulet à la crème

Hachis végétarien au potiron\*

(égrené végétal, purée de potiron)

Duo de haricots

(haricots verts et beurre)

Yaourt aromatisé

Coulommiers

Fruit de saison

Beignet aux pommes

Betterave aux pommes

Sauté de porc au curry

(sauce: curry, fond, oignons, roux, crème)

Semoule

Petit suisse sucré

Poire au sirop

Crème dubarry

(chou-fleur, pommes de terre, crème)

Coquillettes bio bolognaise\*

Gouda

Fruit de saison

Oeuf dur mayonnaise

Filet de poisson meunière

Brunoise de légumes

(tomates, courgettes, aubergines, oignons, poivrons rouges et jaunes)

Cantafrais

Maestro chocolat

Plat végétarien

Viande bovine d'origine française

Viande de porc française

Recette du chef

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.